DECA GRILL CPA028

DECAPANT FOURS & GRILLS

FICHE TECHNIQUE

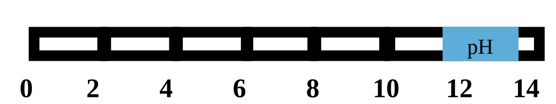
MONDO Professional

- **Dissout toutes les graisses**
- **Elimine les particules surcuites ou carbonisées**
- **Méthode de pulvérisation**
- **Réservé à usage professionnel**



HACCP





HYGIENE ALIMENTAIRE

PROPRIETES

. Dissout toutes les graisses et particules surcuites ou carbonisées par simple contact.
. Il se pulvérise avec tout type de pulvérisateur, manuel ou à pression préalable.
. Surpuissant, il est indispensable dans chaque cuisine.
. Applications: friteuses, grilles, pianos, plaques chauffantes, parois de four, rotissoires, barbecues ...
. Produit exclusivement réservé à usage professionnel.

MODE D'EMPLOI

. Par pulvérisation, pinceau-étaleur ou trempage.
. Appliquer, laisser agir quelques instants, rincer ... c'est tout !!
. Dilution : de 1/15 à 1/1 suivant le degré de saleté et le mode d'utilisation.

CONSEIL D'UTILISATION

DECAGRILL est un produit à usage exclusivement professionnel.

Respecter cependant les conseils de prudence ci-aprés: conserver hors de portée des enfants; porter des gants et des lunettes pendant l'utilisation.

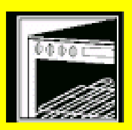
En utilisation dans les conditions prescrites, le produit n'est nocif ni pour l'utilisateur ni pour le matériel.

Datasheet (fiche de sécurité) disponible sur simple demande.

CARACTERISTIQUES

Biodégradabilité :	> 90%
Odeur :	pratiquement inodore
Couleur :	jaunâtre
Etat :	liquide
Densité :	1,342 gr/cm³
Point éclair :	néant
pH pur :	13,8
pH emploi :	de 10 à 13 suivant dilution





Réglementation **: Conforme aux différentes normes réglementant les constituants de produits destinés au nettoyage de matériel ou surfaces pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.**

www.mondochemicals.com